

KAPITEL 5

Märkning och certifiering för sjömat

Det finns flera olika märkningar, och certifieringar för att ge konsumentinformation om fisk, skaldjur etc. (sjömat). De bygger på lite olika kriterier anpassade för olika typer av sjömat. Myndigheter, som till exempel Upphandlingsmyndigheten, ger vägledning, medan märkning och certifieringar administreras och publiceras av certifieringsorganisationer och intresseorganisationer.

Det är viktigt att klargöra vad som är bestämmelser eller råd från myndigheter och vad som är kommersiella märkningar eller råd framtagna av ideella miljöorganisationer. En viktig skillnad är t.ex. att Artdatabankens nationella rödlista är "en sammanställning av arters status (utdöenderisk) inom ett lands gränser". Världsnaturfonden (WWF) fiskguide markerar med rött ljus arter och bestånd som de rekommenderar att man inte ska handla från. Men det är inte samma sak som att arten är rödlistad, vilket ofta sammanblandas. Det kan alltså finnas bestånd med godkänd fiskekvot som inte är rödlistad av Artdatabanken och som det är fullt lagligt att fiska och sälja fisk ifrån, men den fisken kan ändå ha rött ljus i WWF:s fiskguide.

De vanligaste certifieringarna och guiderna

Artdatabankens rödlista

Rödlistning i Sverige följer det system som har utvecklats av den Internationella naturvårdsunionen (IUCN) för att utvärdera och bedöma tillståndet för arter i naturen. Den svenska rödlistan är en bedömning och sammanställning över enskilda arters risk att dö ut i Sverige och ger en överblick över arternas tillstånd.

Rödlistan innebär inte i sig en prioritering av vilka arter som ska beaktas inom naturvården, men utgör ett stöd för att göra dessa prioriteringar. Den kan vara till hjälp vid identifiering och prioritering av naturvårdssatsningar, och den kan bidra med kunskap för att nå uppsatta miljömål. Den svenska rödlistan tas fram av ArtDatabanken (finns på SLU) och fastställs av Naturvårdsverket och HaV.



KRAV

KRAV är en svensk märkning för ekologisk produktion. Den visar att en vara är producerad på ekologisk grund med extra höga krav på djursorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan. Det finns både odlad och vildfångad KRAV-märkt fisk och skaldjur.

Mängden produkter från det KRAV-märkta fisket har ökat på marknaden. Det finns nu KRAV-märkta räkor, sill, fryst torsk, kolja, sej och ett antal förädlade produkter tillgängliga.

Från 1 januari 2019 ska KRAV-märkt fisk och skaldjur fiskas av fartyg som ingår i ett MSC-certifierat fiske, vilket innebär fiske på hållbara bestånd med minimerad miljöpåverkan och god fiskeförvaltning. Det KRAV-certifierade fartyget kontrolleras årligen och ska ha noggrann dokumentation som visar var fartyget fiskat.

KRAV har regler för fiskens välfärd, till exempel begränsningar av hur länge den får sitta på krokar. För att minimera skadorna på miljön och på bottenarna har KRAV också regler för vilka bränslen och smörjoljor som fiskaren får använda och bomtrålning är inte tillåten. Bottentrålning är endast tillåten vid fiske efter nordhavsräka och då bara under vissa omständigheter. För att minska utsläppen av växthusgaser finns det också begränsningar i hur mycket bränsle det får gå åt per kilo landad fisk och endast ozon- och klimatneutrala köldmedier får användas ombord.



MSC (för vildfångad fisk)

Marine Stewardship Council (MSC) är en internationell icke-vinstdrivande organisation vars vision är ett levande hav med fisk för både denna och kommande generationer. Därför har MSC ett miljömärknings- och certifieringsprogram som bidrar till att skapa en hållbar marknad för fisk och skaldjur.

För att en produkt ska få bära MSC:s miljömärke ska ett oberoende certifieringsorgan ha godkänt fisket för MSC:s standard för hållbart fiske och alla led i leverantörskedjan för en spårbarhetsstandard. Sedan 2019 finns också regler mot barn- och tvångsarbete inkluderade i programmet. 2020 var ca 15 % av de globala fångsterna av fisk och skaldjur med i MSC:s program (certifierade eller under granskning). MSC:s vetenskapligt baserade standard för hållbart fiske grundar sig på tre huvudprinciper:

- Hållbara fiskebestånd. Yrkesfisket måste säkerställa att det kan pågå för all framtid och att fiskbeståndet kan förbli produktivt och livskraftigt.

- Minimera påverkan på miljön. Yrkesfisket behöver bedrivas varsamt så att andra arter kan fortsätta leva och livsmiljöer fortsätta att må bra.
- God fiskeförvaltning. MSC-certifierade fisken behöver följa lagar och förordningar samt behöver ha beredskap för ändrade förhållanden i havsmiljön.



ASC (för odlad fisk)

Aquaculture Stewardship Council (ASC) är en global, oberoende icke vinstdrivande organisation som arbetar för utvecklingen av en mer ansvarsfull odling av fisk och skaldjur.

ASC arbetar för att främja de socialt- och miljömässigt bästa odlingarna och strävar efter att minska vattenbrukets negativa påverkan både för människa och miljö.

ASC-certifierade odlingar bidrar bland annat till en renare havsbotten, renare vatten och mer välmående fisk. ASC-certifierade odlingar bidrar till att bevara den biologiska mångfalden och arbetar på ett socialt ansvarsfullt sätt som stödjer lokalsamhällen.



Fiskguiden från WWF

Fiskguiden från WWF är Världsnaturfondens konsumentguide för mer miljövänliga köp av fisk och skaldjur. Guiden ger grönt ljus (=bästa val), gult ljus (=var försiktig) och rött ljus (=låt bli) för en mängd arter och för olika fångstområden och fångstmetoder. En art kan alltså ha alla färgerna beroende på var och hur de fångas eller odlas. Fisk och skaldjur märkta med MSC, ASC eller KRAV har grönt ljus i WWFs fiskguide.



EU-ekologiskt

Logotypen för EU-ekologiskt är en märkning som är gemensam i hela EU och kan bara sättas på produkter som blivit certifierade av en godkänd kontrollorganisation i varje land. Kriterierna som används vid de årliga kontrollerna innefattar både produktionsmetod, lagring och transport.



Från Sverige

Märkningen Från Sverige har funnits sedan 2016 och initierades av LRF, Livsmedelsföretagen och Svensk Dagligvaruhandel. Märkningen underlättar arbetet mot en ökad andel svenskt i de offentliga måltiderna.

Märkningen används på flera produkter inom foodservice och finns i de digitala systemen exempelvis Validoo. Genom en enkel sökning kan man hitta märkta produkter.

Fisk och skaldjur som är märkta med ursprungsmärkningen Från Sverige är fiskad eller odlad i Sverige eller i de vatten som angränsar till Sveriges kust dvs Skagerak, Kattegatt, Östersjön eller Bottenviken. Båtarna är svenskegistrerade och fisken är alltid landad i svenska hamnar. Företag som förädlar produkterna är dessutom certifierade enligt en tredje part och kontroller görs av fristående certifieringsbolag för att säkra att märkningens kriterier efterlevs. Idag används märket på flera fisk- och skaldjursprodukter för att förtydliga det svenska ursprunget på ett sätt som konsumenten känner igen även från exempelvis kött, mjölk och grönsaker.



Svenskt Sigill

Svenskt Sigill är en miljömärkning för svensk mat och blommor. Märkningen tar ett helhetsgrepp på hållbarhetsfrågan. Dessutom ingår djuromsorg och livsmedelssäkerhet. Fisk och skaldjur som bär märket Svenskt Sigill har fötts upp i slutna bassänger på land. Överskottsnäring från fiskens och skaldjurens avföring och foder kan därför inte läcka ut i naturen och orsaka övergödning. Den låga kontakten med omgivningen ger också friskare fiskar. Vid uppfödning får man endast utfodra med en begränsad mängd certifierat fiskmjöl som är producerat med omsorg om miljön och lokala fiskbestånd. Fisken har fötts upp i en miljö där man uppfyllt en rad olika åtgärder för en god djuromsorg, både vid uppfödning och vid slakt. Fisk och skaldjur, som är märkta med Svenskt Sigills tillval Klimatcertifierad, har fötts upp på gårdar där man dessutom har gjort allt för att minska klimatpåverkan.

